REVUE DE VITICULTURE

LE CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE DE PARIS

Le Concours Général Agricole de Paris, organisé tous les ans par le Ministère de l'Agriculture et qui intéresse à divers titres les principaux éleveurs des différentes régions de France, a eu lieu cette année du mercredi 19 au dimanche 23 mars.

Le Concours de 1924, par l'importance et la qualité des animaux présentés, comptera parmi les meilleurs.

Comme toujours, il y eut foule et malgré un temps défavorable durant les deux derniers jours, les visiteurs se pressèrent nombreux autour des stalles et à proximité des rings où défilaient les animaux primés. Les recettes dépassèrent 132.000 francs.

Le Concours Général comprenait :

1° Un concours d'animaux reproducteurs ;

2° Un concours d'animaux gras ;

3° Un concours laitier ;

4° Un concours de chiens de berger.

Au total, 1.994 animaux ont participé au Concours Général : 925 bovins, 873 ovins, 88 porcins, 33 chèvres et 75 chiens de berger. Tous les animaux représentaient : 30 races de bovins, 17 de moutons, 7 de porcs, 8 de chèvres et 2 de chiens.

La liste des lauréats de la section des *animaux reproducteurs* serait trop longue à donner ; nous nous bornerons à signaler le succès remporté par notre compatriote et ami, le distingué viticulteur de Conas, par Pézenas (Hérault), qu'est M. Joseph Gaudion, avec ses béliers et brebis de la *race des Causses*, cette magnifique race rustique et merveilleusement adaptée à nos garrigues du Midi, desquelles elle sait tirer un excellent parti.

Dans la section des *animaux gras*, le Prix d'Honneur des jeunes bœufs gras fut remporté par un *Charollais*, appartenant à M. Lacroix, de Paray-sous-Briailles (Allier) ; le prix d'honneur de femelles de toutes races fut enlevé par une vache *charollaise* de MM. Gaudin de Villaine et J. Chambon, de Paray-sous-Briailles (Allier), et le prix d'honneur des Bandes de Bœufs fut gagné par M. le docteur Henri de Rotchschild, des Vaux-de-Cernay, par Auffargis (Seine-et-Oise), avec sa bande de *Limousins*.

Le *Concours laitier et beurrier* fut des plus intéressants. Ces sortes d'épreuves si répandues à l'étranger, où elles ont prodigieusement contribué à amé-

liorer l'élevage autochtone, du point de vue de l'aptitude laitière et beurrière, devraient se multiplier dans tous les départements de France et créer entre les éleveurs une émulation profitable à leurs intérêts et à ceux des consommateurs.

Les vaches étaient réparties en deux sections, la première comprenant les animaux n'ayant pas toutes leurs dents de remplacement, la deuxième les adultes.

Aucun animal ne pouvait être récompensé s'il ne donnait pendant la durée des épreuves, comme moyenne journalière, les poids suivants de beurre :

RACES	1re SECTION Vaches n'ayant pas toutes leurs dents de remplacement	2e SECTION Vaches ayant toutes leurs dents de remplacement
1er GROUPE		
Normande, Flamande, Hollandaise, Bleue du Nord, Brunes des Alpes.....	600 gr. de beurre	800 gr. de beurre
2e GROUPE		
Bretonne, Jersiaise.....	350 gr. de beurre	450 gr. de beurre
3e GROUPE		
Montbéliarde, Tarine, Salers, Gasconne, Bordelaise. Abondance et autres races.	450 gr. de beurre	550 gr. de beurre

Au total, 94 vaches prirent part au Concours, 31 de la première section, 73 de la seconde. Le *Championnat de la production laitière* fut remporté dans la première section par une vache *Hollandaise* n° 59, à M. Delsart, de Croix-Colyau (Nord), qui donna : 44 kilogs 760 de lait en 48 heures ; dans la deuxième section par une vache *Flamande* n° 45, appartenant à M. Didier, à Hondschoote (Nord), et qui produisit 64 kil. 500 de lait en 48 heures.

Le *Championnat de la production beurrière* fut gagné, dans la première section, par une vache *Salers* n° 93, appartenant à M. Cambourieu, de Soulery (Cantal), et qui donna 2 kil. 228 gr. de beurre en 48 heures ; dans la deuxième section par une vache *Flamande* n° 47, à M. Giffard, de Saint-Remy-en-l'Eau (Oise), et qui produisit 3 kil. 148 gr. de beurre en 48 heures.

Les résultats des Concours laitier et beurrier forment un petit volume des plus instructifs sur lequel ont été consignés jour par jour, traite par traite, la quantité de lait produite par chaque vache et celle de la matière grasse contenue par litre. Cette brochure devrait être envoyée à tous les tribunaux, afin que les juges puissent apprendre ce que presque tous ignorent, savoir que les vaches ne sont pas des machines réglées mathématiquement et que telle vache qui donne 63 gr. de matière grasse par kilog de lait à la traite de midi n'en avait donné que 16 à celle du matin, que telle autre qui en donnait 57 le matin n'en donnait que 32 le soir. Si les juges avaient pris la précaution de se documenter depuis que des concours laitiers et beurriers sont publiés en France, il est à présumer qu'ils n'auraient pas, certaines fois, rendu des jugements pour le moins regrettables. Et cela me

rappelle une audience du tribunal de Villefranche-sur-Saône, en 1921, durant laquelle je m'époumonnais, avec en main le compte rendu des concours beurriers de la Seine-Inférieure, à essayer de convaincre les juges; et les gestes évasifs et de dénégation que m'opposait le Procureur de la République, qui finalement eut la satisfaction de voir le tribunal se ranger à son avis et condamner une brave femme des environs de Tarare pour avoir vendu du lait de la *traite du matin* qui ne contenait pas 36 gr. de matières grasses par litre.

Des chèvres prirent également part au Concours laitier et le premier prix fut remporté par Mme Jean Proud'hon, de Gouers (Indre), avec sa chèvre n° 144.

Le *Concours des chiens de berger* fut assez intéressant. Seules nos deux grandes races françaises: chiens de Beauce (Bas Rouge) et chiens de Brie y participèrent. Les chiens loups ou chiens allemands qui n'ont rien du berger, mais tout du policier, avaient été rigoureusement proscrits. Les deux races avaient de très beaux représentants et le jury dut demander des prix supplémentaires.

Les premiers prix furent décernés:

Beauce. — Mâles: 1er prix, M. Bouju, de Levallois-Perret. — Femelles: 1er prix, M. Thomas, de Villemomble. — Prix d'élevage: M. Jacquin, à Presles (Seine-et-Oise).

Brie. — Mâles: 1er prix, M. Moreau, apiculteur à Hermé (Seine-et-Marne). — Femelles: 1er prix, Mme Cros, à Vitry-sur-Seine. — Prix d'élevage: M. Werner, à Aubervilliers.

Quelle que soit la beauté de ce concours, nous ne pouvons nous dispenser de formuler quelques critiques.

Le Concours Général Agricole de Paris, avant la guerre, réunissait en même temps: animaux reproducteurs et gras, machines agricoles, animaux de basse-cour et les *Vins de France*. Pendant la guerre, le Concours fut supprimé et il ne fut repris qu'en 1923. Mais, au lieu d'un concours unique, on fit plusieurs morceaux: en janvier, Salon de la Machine agricole et Foire aux semences; en février, Exposition d'Aviculture, et, en mars, le Concours des animaux reproducteurs et gras.

Cette multiplication des manifestations agricoles a pour effet, à une époque où les frais de séjour et de transport sont des plus onéreux, de faire se déplacer trois fois en trois mois les agriculteurs que ces choses intéressent. Ces déplacements profitent à quelqu'un, mais pas aux intéressés.

Et puis, pourquoi n'a-t-on pas repris les *Concours de vins* qui existaient avant-guerre? Je sais bien que la viticulture et les viticulteurs n'ont pas l'oreille des dirigeants agricoles et de leurs satellites. Mais est-ce une raison suffisante? Le Ministère de l'Agriculture distribue, pour le seul concours des animaux reproducteurs et gras, *plus de* 500.000 *francs de primes*, sans compter les frais d'organisation, érection des bâtiments, indemnités, etc., qui sont à peu de choses près du même ordre. Il faut vraiment que la

France soit bien riche pour dépenser bénévolement 1 MILLION EN 4 JOURS.

La VITICULTURE qui, elle, rapporte à la France environ 1 MILLIARD PAR AN et qui *ne demande, ni ne veut de primes en argent*, a, il me semble, le droit de protester contre la façon dont elle est considérée et de demander que l'on songe à elle.

Je sais bien qu'il y a une exposition de vins à la Foire de Paris, mais ce n'est pas la même chose. Le fait qui nous préoccupe — et qu'il faut retenir — est celui-ci: *le Ministère de l'Agriculture organise à ses frais des manifestations agricoles dont il exclut les viticulteurs.* Viticulteurs, souvenons-nous-en.

Espérons que 1925 verra le Concours Agricole de Paris répondre à nos désirs et à nos besoins.

JEAN CHAUZIT.

LA QUESTION DES PRODUCTEURS DIRECTS (1)

Les vins de France, qu'ils soient exportés au loin ou conservés dans les caves des vignerons soigneux, ont acquis, avec le lent travail du temps, une réputation mondiale pleinement justifiée.

Ces délicats produits du sol, qui avaient la spiritualité nationale, font bien partie d'une civilisation raffinée, dans ce qu'elle a de plus caractéristique et savoureux; ils ont leur place près de nos œuvres d'art les plus aimées, que souvent, d'ailleurs, ils ont aidé à imaginer.

Les vins ont, à la fois, une action bienfaisante sur l'hygiène matérielle et intellectuelle de notre peuple; là où ils sont largement consommés, l'alcoolisme a diminué, la neurasthénie a fait place à la bonne humeur dans l'action du travail; ils aident à plus et à mieux produire.

Une œuvre incessante, souvent obscure, de sélection et d'adaptation, s'est accomplie grâce aux vignerons attentifs, élite rurale amoureuse de son labeur et habituée à la patiente observation.

On conçoit aisément quel trouble l'apparition du phylloxéra a jeté dans nos populations viticoles; elles se sont vivement intéressées aux hybrides américains lors de la crise: Clinton, Jacquez, Noah, Othello, cépages produisant des vins inférieurs, elles les ont même utilisés momentanément; mais elles ont accueilli avec enthousiasme, comme une délivrance, la jolie solution du greffage, qui permettait de nouveau aux Pinot, aux Cabernet, aux Sémillon, de produire des vins exquis dans des terroirs d'antique réputation.

Cette élégante méthode s'est vite répandue, et le vignoble français s'est reconstitué ainsi, mais de nouveaux facteurs sont intervenus, modifiant les conditions économiques.

Les vignes greffées furent souvent plantées en sol moins sec et plus riche

(1) Rapport au XI[e] congrès international de l'agriculture.

que ne l'étaient les viniferas francs de pied. Elles donnèrent généralement de plus hauts rendements; mais elles firent payer ce surcroît de récolte en exigeant des soins culturaux plus coûteux.

Elles durent être plus énergiquement défendues contre les plantes adventices et surtout contre les maladies cryptogamiques qui se révélèrent parfois terribles. Ces maladies, certaines années, notamment en 1910, 1915 et 1917, diminuèrent considérablement les récoltes et ajoutèrent de nouveaux aléas à une culture déjà grevée de frais importants.

Les mauvaises adaptations des porte-greffes aux différents sols, les affinités mal connues de greffons pour les sujets causèrent des surprises qui se traduisirent, dans certains vignobles, par un dépérissement prématuré.

A ces causes d'ordre technique, se joignit une cause d'ordre social: l'évolution démocratique intense considérablement accélérée par la guerre mondiale. La classe laborieuse consomma plus largement du vin; ruinés, les anciens riches durent se restreindre. Dès lors, les vins fins imprudemment et exagérément taxés furent moins demandés, et les vins ordinaires courants trouvèrent des consommateurs plus nombreux, mais réclamant vite des abaissements de prix.

Le vigneron dut alors chercher à satisfaire cette nouvelle clientèle, en augmentant le rendement régulier de son vignoble, en réduisant ses frais d'exploitation et en atténuant ses risques.

C'est bien sous la poussée de cette situation économique, impérieuse pour les viticulteurs prévoyants, que la question des hybrides producteurs directs a repris de l'actualité et, de nouveau, forcé l'attention des vignerons; malgré la défaveur dont ces cépages ont été à diverses reprises l'objet par la médiocrité des variétés trop nombreuses et mal étudiées proposées aux planteurs, par les goûts spéciaux, souvent défectueux des vins obtenus, et surtout par la difficulté de se procurer des plants authentiques.

Cependant, des hommes d'un rare mérite n'ont cessé, dans le silence et le recueillement, de travailler cette importante question; ils ont obtenu déjà de très beaux résultats dont l'adaptation aux diverses situations marquera peu à peu la valeur.

En arboriculture, en horticulture florale et légumière, et même en céréaliculture, l'hybridation est utilisée souvent avec d'éclatants succès.

L'opposition de principe faite aux hybrides producteurs directs n'est pas fondée sur autre chose que sur des préjugés ou une prudence timorée. Il est curieux de constater que, parmi les partisans acharnés du greffage, qui ne veulent pas admettre les hybrides producteurs directs, il y ait des propagateurs convaincus d'hybrides franco-américains, mais porte-greffes qui résistent d'ailleurs admirablement au phylloxéra et au calcaire et qui ont permis de reconstituer les crus qui n'auraient pu l'être sans eux.

C'est grâce à ces hybrides porte-greffes comme le 41-B, que la Champagne et les Charentes ont pu reconstituer leur vignoble et produire à nouveau, pour notre bonheur, le vin spirituel et le cognac.

Pour qui réfléchit aux lois de l'hérédité encore si mal connues, mais dont

déjà certains principes se font jour, il n'y a aucune raison pour que de nouvelles combinaisons n'apparaissent pas, donnant entière satisfaction aux viticulteurs, comme qualité de goût, résistance des racines, santé des feuillages, régularité et abondance de la fructification.

A vrai dire, le perfectionnement des espèces par l'hybridation, en vue de leur utilisation par l'humanité, se fera en viticulture comme en d'autres branches de l'agriculture, plus facilement même, puisque le bouturage, une fois la variété obtenue, est le mode usuel de propagation; c'est affaire de chance, de patiente recherche, d'étude, puis d'adaptation, mais l'avenir n'est point douteux.

Entre les propagandistes outranciers des hybrides producteurs directs qui lancent des variétés nombreuses n'ayant pas fait leurs preuves et le groupe de leurs adversaires qui se compose des ennemis éternels du changement, les conservateurs nés; de ceux qui redoutent la disparition des vins délicats et de ceux qui, par intérêt professionnel, s'efforcent d'entraver le progrès, il y a place pour l'observateur impartial qui, légitimement, désire profiter de ressources nouvelles amenant économiquement plus de bien-être à la société.

Il est probable que l'adoption des hybrides producteurs directs pour de nombreuses plantations nouvelles amènera certaines crises économiques; l'industrie des produits anticryptogamiques sera probablement réduite à la clientèle des propriétaires de crus; et la région viticole méridionale sera atteinte dans le privilège dont elle a profité dans la période qui a précédé la guerre.

L'hybridation a donné le jour déjà à des variétés à évolution rapide, ce qui va permettre à la vigne de reconquérir son ancien territoire jusqu'en Bretagne, Normandie, Ile-de-France. Les droits de circulation énormes et les hauts tarifs de transport créent une protection très efficace pour les vins de production locale et de consommation non taxée. Il est probable que le cultivateur avisé, des anciens territoires viticoles abandonnés, lorsque le vin était produit à bas prix et que les frais de transport et les droits étaient minimes, cherchera dans l'avenir à profiter des avantages évidents que lui donneront les hybrides producteurs directs.

Les intérêts particuliers n'ont jamais très longtemps retardé le progrès; la sagesse pour les producteurs a été de tout temps d'essayer de s'adapter le plus vite et le mieux possible à l'évolution économique.

Depuis la guerre, de nombreuses publications ont paru sur les hybrides producteurs directs, elles ont un peu éclairé cette question touffue, et ces dernières années, sous l'heureuse initiative de M. Prosper Gervais, la Société des Agriculteurs de France a institué une enquête dont M. E. Creuzé a été le zélé et clairvoyant rapporteur.

Grâce à cette enquête, à travers les données contradictoires, tenant non seulement au sol et aux éléments du terrain, mais à la qualité de l'esprit d'observation des correspondants, des faits sont cependant dès maintenant acquis.

Il est évident, et la pratique l'a prouvé, qu'il existe en grande culture des

vignes de producteurs directs ne nécessitant aucun traitement contre les maladies cryptogamiques, comme Seibel 4121, 4762, Oberlin 595, Couderc 7120, qui facilitent régulièrement la production du vin dans les régions à culture mixte; particulièrement là où le métayage est la règle. Que ce soit en Dordogne ou dans l'Allier, le métayer est débordé de travail lors de la rentrée des fourrages et les traitements répétés à courts intervalles sont souvent pour lui une impossibilité.

D'autres cépages, comme Couderc 2 et 3, ou Seibel 4643 et 4636, donnant de hautes productions de vins agréables doivent être aidés dans les années critiques; malgré cela, leur culture reste infiniment moins coûteuse et aléatoire que celle des vinifera.

Il y a aussi de très belles obtentions qui frappent les amateurs de belles grappes à gros grains, comme Seibel 2653 et 5001, mais qui n'offrent au point de vue pratique qu'un intérêt très restreint, car elles demandent à peu près autant de traitements que de vieux cépages locaux.

L'on sait aussi qu'avec des cépages vigoureux, résistants et précoces, comme Baco I, Oberlin 595, et en blanc Tôtmur et Seibel 5279, l'on peut reconstituer économiquement les vignes pour la consommation familiale, là où cette culture avait autrefois été abandonnée comme ne pouvant plus se défendre économiquement.

La gamme de maturité très étendue permet, dans les régions de polyculture, comme la vallée de la Garonne, et la partie nord de la vallée du Rhône, de vendanger avec moins de précipitation, si l'on a eu soin de complanter en conséquence; les vendanges peuvent alors durer six semaines et être effectuées avec le personnel habituel, ce qui est un avantage considérable.

L'on peut commencer à récolter fin août avec Baco I ou Tôtmur, pour terminer à la mi-octobre avec Couderc 7120 ou Seibel 5813.

Si l'on commence à connaître dans une certaine mesure la valeur de résistance aux maladies aériennes des diverses variétés d'hybrides producteurs directs, l'on est bien moins fixé sur leur résistance au phylloxéra. La question est complexe, outre la valeur intrinsèque du système radiculaire du cépage, d'autres éléments entrent en jeu, comme la nature physique des terrains, leur richesse en éléments fertilisants assimilables, la sécheresse plus ou moins intense du climat.

On a constaté, dans l'Hérault et en Algérie, des fléchissements prématurés sur des porte-greffes qui se comportaient bien par ailleurs. Pour les hybrides producteurs directs, il en sera ainsi et seule la longue observation pourra donner la sécurité en un milieu donné; il sera aussi possible de conclure par analogie.

On sait cependant que certains cépages ont tenu au phylloxéra dans des conditions moyennes de culture, dans les alluvions caillouteuses du Rhône ou dans celles de la Garonne, comme Seibel 1000, 4121, 4762, 4643, 4995, Baco 1, Castel 19637, Gaillard 2, Couderc 7120 et 3, tandis que Seibel I, 4955, Baco 22-A, Gaillard Girerd 157, Malègue 829-6 périclitaient. Par mesure de

prudence, on a conclu, notamment dans la région méridionale, à la nécessité du greffage; ce ne peut être encore que solution transitoire, l'avenir appartiendra à ceux qui, à toutes les qualités demandées, joindront encore la résistance des racines; il s'en trouvera certainement, c'est question d'études méthodiques et suivies.

Il m'a été donné de rencontrer en Nièvre et dans le Cher le 4504 de Seibel, admirable de verdeur et de puissance végétative, dans des terrains calcaires où tous les autres hybrides fléchissaient, sauf Seibel 4995; les porte-greffes eux-mêmes, réputés solides, n'étaient pas à leur aise dans ces sortes de terrains.

Les vins de producteurs directs ne sont pas nécessairement défectueux, loin de là, si on a pris soin d'éviter résolument les cépages ayant goût de Noah ou d'Othello; souvent, ils sont neutres et apportent couleur intense et haut degré alcoolique.

Les différents concours-expositions qui ont lieu chaque année à Villefranche-en-Beaujolais, Mâcon, Perpignan et Toulouse, permettent de se rendre compte des grands progrès obtenus; ils sont indéniables; surtout dans les blancs, non seulement nous rencontrons des vins neutres recherchés du commerce, mais des vins agréables ayant leur caractère particulier, comme ceux de Seibel 5409 ou 4986; 1000, 5455 ou Castel 19637 en noir.

Depuis le Congrès de Rome, en 1903, où la question des hybrides producteurs directs avait été admirablement traitée par M. Roy-Chevrier, des progrès considérables ont été réalisés. Aujourd'hui, les obtentions sont nombreuses, il en naît chaque année, mais les adaptations doivent être étudiées soigneusement.

La Société Centrale d'Agriculture de la Haute-Garonne, depuis plus de vingt-cinq ans, a institué une commission d'enquête qui a rendu de grands services; M. Pee-Laby en a été le dévoué rapporteur. La Société d'Agriculture de l'Aude a compris aussi l'importance de cette question, elle a confié le rapport de la très intéressante enquête organisée par elle cette année à MM. Louis Rives, professeur de viticulture de la Faculté de Toulouse, et Gabriel Verge, chef de travaux à l'Ecole Nationale de Montpellier.

Les Offices agricoles peuvent, s'ils le veulent, mettre rapidement au point cette question — certains l'ont déjà compris — l'Office Régional du Centre que préside le Marquis de Vogüé, près de qui siège M. l'Inspecteur Général Convergne, a fait établir un important champ d'expériences aux environs de Cosne (Nièvre), cependant pays de bon vin. D'ici peu d'années, les départements limitrophes trouveront là des renseignements précieux.

A l'Office du Sud-Ouest, nous avons subventionné nos stations œnologiques pour leur permettre de suivre les nouveaux cépages et d'orienter les procédés de vinification; déjà nous avons obtenu des indications utiles.

Le Gers et les Charentes ont été désignés pour des essais culturaux suivis.

Dans le Gers, où sévissent Mildiou et Black-rot, des observations ont déjà été faites, elles ont permis de signaler la haute résistance du Seibel 4762 au

Mildiou et du Seibel 4986 au Black-rot; elles mettront bientôt d'autres cépages en valeur; l'Armagnac si éprouvé par les maladies comprend des viticulteurs attentifs et de volonté soutenue.

L'Office de la Haute-Garonne a fait constituer deux champs d'essais, l'un à l'Ecole Régionale d'Ondes, l'autre dans le domaine de la Faculté des Sciences de Toulouse, où sont suivis assidûment des essais de culture des numéros nouveaux, francs de pieds ou greffés sur des porte-greffes usuels.

L'Office du Lot a fait établir aussi un vaste champ d'essais ainsi que ceux du Puy-de-Dôme, du Gard et des Pyrénées-Orientales.

Nul doute que, d'ici peu d'années, les viticulteurs trouvent dans chaque région une documentation sérieuse qui leur permettra d'utiliser selon les nécessités du milieu et du moment les cépages nouveaux, aidant ainsi à maintenir la culture de la vigne avec moins de risques.

Mais on ne saurait trop attirer l'attention des viticulteurs sur la nécessité de sélectionner soigneusement les boutures à multiplier; ceux qui ont observé les hybrides ont été frappés de la différence que présente la même variété selon qu'elle a été attentivement sélectionnée ou multipliée au hasard de la taille.

Cela est nettement établi pour 7120 de Couderc, admirable dans certaines cultures, médiocre dans d'autres, et pour le 4121 et le 4986 de Seibel.

Dans l'état actuel des choses, quelques cépages, parmi tant d'essais, semblent s'être affirmés en grande culture, ce sont:

Parmi les précoces, en noir, Oberlin 595 et Baco I.

En blanc, Tôtmur de Baco et Seibel 5279.

Hybrides producteurs directs ayant donné des résultats en grande culture

En noir. — Parmi les précoces mûrissant environ 10 à 15 jours avant le chasselas.

Oberlin 595. — Extrêmement vigoureux, demande à être conduit à grande extension. Excellente résistance aux maladies. Supporte 20 % de calcaire. Grappe à grains petits. Récolte abondante d'un vin très coloré pouvant servir de coupage. A le défaut de débourrer tôt.

Castel 19637. — Très vigoureux, même conduite que le précédent; mais moins résistant aux maladies. Demande un ou plusieurs traitements selon les années. Accepte 20 à 30 % de calcaire. Récolte abondante. Vin remarquable. Débourre tôt.

Baco I. — Très vigoureux; même conduite que les deux précédents. Bonne résistance aux maladies. Supporte plus de 30 % de calcaire. Vin agréable. Débourre tôt.

Gaillard 2. — Débourre bien après les précédents. Vigoureux. Haute résistance au Mildiou, mais doit parfois être soufré. Redoute les sols trop compacts, trop secs. Récolte moitié moindre que celle des précédents, et vin de moins bonne qualité.

En blanc. — *Tôtmur de Baco*. — Grande précocité, mûrit au moins 15 jours avant le chasselas. Vigoureux. Demande à être conduit à grande expansion. Jolie grappe à grains moyens. Bonne tenue aux maladies. Vin très agréable.

5279 *de Seibel* (dit Aurore). — Vigoureux, vient bien franc de pied. Récolte abondante à taille longue. Bonne résistance au mildiou. Vin courant.

5351 *de Seibel*. — Moins précoce que le précédent. Grains plus gros mais grappes plus courtes. Vin de bonne qualité.

Première époque

En rouge. — *Seibel* 128. — Belle grappe compacte. Production irrégulière; demanderait une sélection attentive. Résistance secondaire aux maladies. Il est prudent de le greffer, accepte les porte-greffes usuels. Bon vin coloré.

Seibel 156. — Production irrégulière. Résistance secondaire aux maladies. Vin manquant d'acidité.

Seibel 1000. — Aire d'adaptation très étendue de Provence au Jura, du Sud-Ouest en Alsace. Met en valeur les terrains maigres. Vigoureux, il craint les sols humides ou trop fertiles. Fructifère lorsque le sol lui convient. Bonne résistance aux maladies. Vin de haut degré, très agréable, valant le vin de Gamay. Excellent cépage très apprécié.

Seibel 4121 (dit Plant du Métayer). — Port érigé. Accepte les terrains maigres. Très haute résistance avec mélodies cryptogamiques. Vin agréable, mais manquant d'acidité. Cépage très intéressant s'il est sélectionné.

Seibel 4629. — Mûrit dès le début de la première époque. Végète en sols maigres. Belle grappe à gros grains. Bonne résistance aux maladies. Vin courant, neutre.

Seibel 4643. — Vigoureux, résiste bien à la sécheresse en bons terrains. Par ailleurs bon greffon sur les porte-greffes usuels. Belle grappe à gros grains. Très abondantes récoltes, mais résistance secondaire au Mildiou et à l'Oïdium. Vin courant agréable.

Seibel 5163. — Vigoureux. Belle grappe à gros grains. Très productif. Résistance secondaire aux maladies. Greffé, a donné des mécomptes.

Seibel 5455. — Vigoureux. Accepte les porte-greffes usuels. Résistance secondaire aux maladies. Belle grappe allongée à grains moyens. Très jolie production. Vin remarqué aux diverses expositions et dégustations d'études.

Couderc 106-46. — Vigoureux, vient bien en terrains maigres, comme Seibel 1000, mais moins résistant aux maladies. Bon vin courant, un peu violacé.

Couderc 267-27. — Port traînant. Vient en sol calcaire, résiste bien aux maladies. Grappe et grains peu développés.

Bertille-Seyve 893. — Vigoureux, se contente de sols maigres. Bonne production d'un vin léger peu coloré. Résistance secondaire aux maladies.

Malègue 829-6. — Très fructifère. Belle grappe à gros grains. Sensible

au Mildiou et à l'Anthracnose. Il est prudent de le greffer. Bon greffon sur les porte-greffes usuels.

Malègue 2094-3. — S'adapte aux sols maigres. Résiste bien au Mildiou, plus sensible à l'Oïdium dans certaines stations. Belles grappes développées. Vin de bon goût.

En blanc. — *Gaillard* 157. — A été très planté, séduisant par son abondante fructification et son bon vin courant, demandé par le commerce. Mais au point de vue cultural manque de vigueur. Doit être greffé. Porte-greffes usuels. Le feuillage n'a qu'une très petite résistance aux maladies, il doit être traité à plusieurs reprises. La grappe résiste mieux que les feuilles.

Castel 1832. — Petite production d'un vin alcoolique légèrement foxé. A une excellente santé aérienne.

Malègue 1647-8 (dit Vert Doré). — Solide sur ses racines. Accepte plus de 30 % de calcaire. Résiste bien au Mildiou.

Couderc 272-60 (dit Pompon d'Or). — Jolis petits raisins dorés à maturité, donnant un vin de bonne qualité. Sensible à l'Oïdium, doit être soufré. Sa résistance au Mildiou est secondaire.

Seibel 793. — Très haute résistance au Mildiou, mais craint l'Oïdium. Importante récolte de petits raisins lents à vendanger. Vin agréable.

Seibel 880. — Assez bonne résistance du feuillage, mais demande à être greffé. Production moyenne. Vin courant, sans arrière-goût.

Seibel 2653 (dit Flot d'Or). — Très grosse production. Belle grappe à gros grains, pouvant être utilisé comme raisin de table. Maturité du chasselas. Doit être traité autant que le Gaillard 157.

Seibel 4504. — Vigoureux, résiste remarquablement au calcaire. Résistance secondaire aux maladies. — Précieux pour remplacements en sol calcaire.

Seibel 4638. — Craint l'Oïdium, mais résiste au Mildiou. Gros producteur d'un vin très ordinaire.

Seibel 4681. — Excellente santé, mais vin légèrement foxé.

Seibel 4955. — Bonne santé, mais faible franc de pied. Greffon capricieux. Gros producteur.

Seibel 4964. — Vigoureux et fructifère. Résistance secondaire aux maladies. Vin légèrement foxé.

Seibel 4986. — Très beau cépage vigoureux. Demande un bon terrain, franc de pied. Bon greffon par ailleurs. Belle production. Excellente santé. Vin de bonne qualité.

Seibel 5213 — Vigoureux. Vient bien, franc de pied, même en terrain maigre. Bonne santé. Abondante production d'un vin courant.

Seibel 5409. — Bonne santé. Jolie fructification. Vin remarquable comme goût.

Deuxième époque

Parmi les noirs. — *Seibel* 63. — Production élevée et régulière. Résiste bien au Mildiou mais craint l'Anthracnose. Vin médiocre.

Seibel 138. — Production abondante et régulière. Assez bonne santé, mais craint la sécheresse. Vin médiocre, de goût herbacé.

Seibel 1020. — Craint sol maigre ou trop compact, où il souffre facilement de la sécheresse. Résistance secondaire au Mildiou. Vin médiocre.

Seibel 1070. — Demande bon sol. Assez résistant au Mildiou, mais souvent touché par l'Oïdium. Récolte abondante. Vin ordinaire.

Seibel 1077. — Vigoureux, mais résistance secondaire aux maladies. Récolte moyenne. Bon vin coloré.

Seibel 2003. — Peu vigoureux, craint le calcaire. Mauvais greffon. Bonne santé. Grosse récolte d'un vin commun peu alcoolique.

Seibel 2007. — Se maintient franc de pied en bon sol. Bon greffon. Résistance secondaire aux maladies. Débourre tôt, souvent gelé, mais repousse à fruit. Encombré, doit être ébourgeonné. Très fructifère, mais vin commun herbacé.

Seibel 4636. — Vigoureux. Très gros producteur, à jus blanc, genre Aramon, goût français. Bonne résistance aux maladies.

Parmi les blancs. — *Seibel* 4633. — Vigoureux, port un peu traînant. Assez bonne résistance aux maladies. Grosse fructification. Vin acide, intéressant pour relever l'acidité de certains vins d'hybrides rouges.

Seibel 4762. — L'un des plus résistants des Hybrides blancs. Excellente santé. Jolie grappe à grains surmoyens très dorés à maturité. Vin remarqué dans les concours et dégustations. Très bon cépage.

Seibel 4989. — Grande production de belles grappes à grains moyens. Résistance secondaire au Mildiou. Vin neutre.

Seibel 4995. — Vigoureux, se comporte bien franc de pied. Accepte une certaine dose de calcaire. Résiste bien au Mildiou. Belle production de belles grappes à gros grains. Bon vin courant.

Seibel 5061. — Vigoureux sur ses racines. Résiste bien à la sécheresse et au Mildiou. Belle récolte régulière. Vin foxé.

Seibel 5408. — Vigoureux. Résiste bien aux maladies. Très fructifère.

Bertille-Seyve 450. — Vigoureux. Belle récolte. Craint l'Oïdium. Vin médiocre foxé.

En rose. — *Seibel* 2859 et 4464. — Issus de la même hybridation, sont à signaler. Bonne résistance aux maladies. Production régulière. Vin blanc courant très agréable. L'un et l'autre cépages de résistance.

Troisième époque

En noir. — *Couderc* 7120. — Très beau cépage, résistant aux maladies et productif. Réclame des sols profonds où il résiste bien franc de pied dans les régions où la sécheresse n'est pas intense. Craint beaucoup le calcaire. Sans traitement, mais bien cultivé, atteint et dépasse 100 hectolitres à l'hectare. Vin ordinaire sans fox, très bien accepté par la consommation.

Couderc 2. — Bon cépage atteignant de très hautes productions. Un peu moins résistant que 7120. Vin courant. Doit être greffé dans le Midi.

Couderc 3. — Cépage à grosses grappes. Production abondante. Pas ab-

solument indemne de maladies. Vin apprécié. Vigoureux, paraît tenir franc de pied.

Seibel 5813. — Haute résistance au Mildiou. Très grande production de belles grappes à gros grains, genre Cinsaut. Vin très apprécié.

En blanc. — *Baco* 22-A. — Fructifère, mais demande à être traité contre le Mildiou. Peu vigoureux, doit être greffé. Bon sur 3309. Vin assez bon mais légèrement foxé.

Seibel 5860. — Vigoureux. Bonne résistance au Mildiou. Grappe tronquée à gros grains, très dorée, pouvant être utilisée pour la table. Vin ordinaire.

Eugène Rouart,
Président de l'Office agricole de la région du Sud-Ouest.

ACTUALITÉS

Nécrologie (*N. D. L. R.*). — Dissémination des levures dans les vignobles (M. C.). — L'atmosphère et la prévision du temps (M. C.). — Grandes Journées agricoles de Loir-et-Cher.

Nécrologie. — Jean Cazelles. — Nous avons le très vif chagrin d'apprendre à nos lecteurs le décès de M. Jean Cazelles, sénateur du Gard, vice-président de la Société des Viticulteurs de France, collaborateur et ami de notre *Revue* depuis sa fondation.

Nous rendrons hommage dans le prochain numéro à la mémoire de cette grande figure, qui disparaît prématurément, laissant dans les milieux viticoles et parlementaires d'unanimes regrets. — (*N. D. L. R.*)

Léon Roland. — M. Léon Roland, ingénieur agronome, sénateur de l'Oise, qui a joué un rôle important au moment où les représentants du Nord et du Midi se sont mis d'accord pour établir le statut du Carburant national, est également décédé, après une cruelle maladie.

Nous adressons aux familles si cruellement éprouvées l'hommage de nos respectueuses condoléances. — (*N. D. L. R.*)

Dissémination des levures dans les vignobles (1). — MM. Sergent et Rougebieff communiquent le résultat de leurs recherches sur ce point. Pasteur avait montré que la fermentation était due aux levures et que celles-ci n'apparaissent qu'au moment de la maturité du raisin. Hansen admettait que la levure hiverne dans le sol et qu'elle est transportée sur le raisin par les poussières: Boutroux, Wortmann, Berlier, Grenet indiquent que les insectes effectuent ce transport. Les auteurs, pour préciser cette apparition, ont opéré comme suit: ils ont isolé en plein vignoble des plants sous des cages de dimensions identiques, mais construites de façon différente. Les premières, entièrement vitrées, arrêtent les insectes et les poussières; les deuxièmes, recouvertes d'un grillage, arrêtent les insectes, mais laissent passer les poussières; les troisièmes, enfin, grillagées, sont munies de petits vases facilitant l'entrée des insectes et permettant de les capturer: les poussières

(1) Académie des Sciences, 18 février 1924.

peuvent entrer librement. On dispose ces cages au moment où les raisins sont encore en verjus et l'on vérifie que les grains du raisin ne donnent pas de fermentation si on les transporte sur milieu stérile. Quand le raisin est mûr, on prélève aseptiquement des grains sur les différentes plantes et on les porte sur moût stérile. Voici quelles furent les constatations des auteurs. Les grains ayant mûri sous verre n'ont donné en aucun cas de fermentation. Ceux ayant mûri dans les deuxièmes cages, c'est-à-dire presque à l'abri complet des insectes, n'ont donné que deux fermentations dans 137 essais; enfin, ceux ayant mûri dans les troisièmes cages ont donné de nombreux résultats positifs. Dans un certain nombre de tubes ayant fermenté, ils trouvèrent des larves de drosophile dans l'intestin desquelles on trouva des levures; ces larves n'apparaissent que dans les tubes ayant fermenté; l'introduction d'insectes capturés dans du moût stérile provoqua également une fermentation. Les auteurs concluent donc que les poussières n'ont joué aucun rôle dans la dissémination des levures: les insectes qui les transportent sont principalement les drosophiles. — M. C.

L'atmosphère et la prévision du temps (1). — La collection Armand Colin vient de s'enrichir d'un petit volume dû à la plume du capitaine de corvette Rouet, ancien chef du service météorologique aux armées et à la marine pendant la guerre. Cet auteur expose de la façon claire qui lui est particulière les principes fondamentaux de la science météorologique. La première partie est consacrée à la description des procédés d'observation portant sur la température, la pression barométrique, l'hygrométrie, l'insolation, la nébulosité, les précipitations, les vents: ces éléments sont ceux qu'il est nécessaire de connaître avec précision pour l'établissement du climat, pour la prévision du temps et pour une foule d'applications d'ordre spécial. Le deuxième chapitre expose les résultats déduits de ces observations, c'est-à-dire les variations locales des éléments atmosphériques, la distribution de ces éléments à la surface du globe, les phénomènes optiques de l'atmosphère, les cyclones, les dépressions et anticyclones des régions tempérées. Une troisième partie traite de la précision à longue et à brève échéance, problème de la plus haute importance. Enfin, l'auteur étudie l'application des résultats acquis aux arts militaires, à l'aéronautique et à l'agriculture, application dont il n'y a pas besoin de montrer l'extrême utilité. Ce petit volume, bien imprimé, est d'un prix modique; il contient l'essentiel de ce que tout homme cultivé doit savoir sur ce sujet: il rendra de grands services aux agriculteurs et dans l'enseignement, bref à tous ceux qui ne disposent ni des loisirs, ni des ressources nécessaires pour aborder les traités classiques et coûteux. M. C.

Grandes Journées Agricoles de Loir-et-Cher. — Sous le nom de *Grandes Journées Agricoles* se tiendront à *Blois, du* 29 *mai au* 1er *juin*, d'importantes manifestations comprenant des concours départementaux d'animaux reproducteurs (bovins, ovins, porcins, caprins, animaux de basse-cour, etc.), des expositions d'horticulture, d'aviculture et d'apiculture.

Une large place y sera donnée au matériel agricole (machines, instruments, outils et spécialement ceux qui sont mus par l'électricité), aux produits utiles à l'agriculture (engrais, amendements, insecticides, matières anticryptogamiques) et aux divers produits agricoles.

Les Grandes Journées Agricoles sont organisées par l'Union des Associations agricoles, avec le concours du Conseil général de l'Office agricole, de la Ville de Blois et des Sociétés d'horticulture, d'aviculture et d'apiculture.

Les demandes d'admission seront reçues jusqu'au 20 avril, à la Direction des Services agricoles de Loir-et-Cher, à Blois.

(1) 1 volume, Armand Colin, Paris 5 fr.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 30 à 1 fr. 80 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 350 francs et au-dessus ; 2e choix, 340 à 350 francs ; 3e choix, 330 à 340 francs. *Vins blancs :* 355 francs. *Vin blanc dit de comptoir :* 380 francs et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 625 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 650 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 290 à 310 fr. ; vin blanc de 320 à 360 francs.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1923, de 330 à 360 francs la pièce nue. Vins blancs de Sologne, de 230 à 250 francs la pièce ; de Blois, de 220 à 240 francs.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1923 1er choix, de 500 à 550 francs ; 2e choix, de 450 à 500 francs ; Muscadet vieux nu 1922, de 200 à 220 francs. Gros plant 1er choix 1923, de 230 à 270 francs, 2e choix, de 200 à 230 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Vin de Touraine : Vouvray, de 110 à 180 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 200 à 250 francs l'hectolitre. Vins blancs ordinaires, de 85 à 100 fr. l'hectolitre. Vins rouges ordinaires, de 80 à 90 francs l'hectolitre.

Vins de Cahors : de 10 à 11° 1/2, de 85 à 95 francs l'hectolitre. Dans le Lot la récolte a été déficitaire d'un tiers ; la qualité est supérieure à l'année dernière.

Algérie. — Vins rouges nouveaux toutes qualités réunies, de 8 fr. » à 9 fr. » le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 9° à 12°, de 8 fr. 50 à 9 fr. » le degré. Les vins rouges de 8 fr. 25 à 9 fr. 75 le degré.

Midi. — *Nîmes (24 mars 1924). — Cote officielle :* Vins rouges de 7° à 10°, de 65 à 88 francs l'hectolitre. Montagne supérieur, de » à » fr. ». Suivant qualité et date d'enlèvement. Blanc, de » à » fr. ; Costières de 11° à 12°, de 95 à 105 francs l'hectolitre. Clairettes, 9 francs le degré, rosé paillet, gris, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six à 86°, 770 à 775 francs. Eaux-de-vie de marc à 52°, 460 fr. à 470 francs.

Montpellier (25 mars). — Vins rouges 1923, de 7° 1/2 à 10°, de 66 à 90 francs logé. Vins supérieurs 9° à 11°, de » à » francs, de 9 à 11°, de » à » francs l'hectolitre ; vins rosés, de 9° à 10° 1/2, de 8 fr. 50 à » fr. » le degré. Vins Saint-Georges, de 9 à 11°, de 9 fr. 50 à 10 fr. l'hectolitre. Vins blancs, de 9 fr. » à » francs le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de 800 à » francs ; marc à 86°, de » à » francs le degré. Eau-de-vie de marc à 52°, 470 francs. Eau-de-vie de Montpellier 52°, 560 francs.

Béziers (28 mars). — Récolte 1923 logée : Vins rouges sont traités de 8° à 11°, de 74 à 95 francs ; de » à » fr ; de 10° à 11°, de » à » francs ; vins rosés, de 8 fr. 75 à » fr. » le degré. Clairette, de 9 fr. 50 à 10 francs le degré. Vins blancs Bourret et Picpoul, de » fr. » à 9 fr. le degré. Récolte : Trois-six de vin, 86°, de » à 800 francs ; eau-de-vie de Béziers, 52°, de 510 à » fr. ; trois-six de marc, 86°, 790 fr. à » francs ; eau-de-vie de marc, 52°, » fr. à 485 fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 23 mars 1924.

Récolte 1923, cours des vins, de 9 à 12 degrés, de 81 fr. » à 105 fr. » le degré. Prime pour les vins déclarés Minervois.

Carcassonne (22 mars). — Vins : Récolte 1923, en logés, de 8 à 12°, de 74 à 103 francs l'hectolitre. En sous-marcs, de » fr. à » fr. » le degré environ l'hectolitre nu pris chez le récoltant tous frais en sus. Trois-six de vin 86°, de » à » francs, trois-six de marc 86°, de » à » francs, eau-de-vie de marc 52°, de » à » francs.

Perpignan (29 mars). — Vins : Récolte 1923 : Vins de Maury, de 14°5 à 15°, de 195 à 200 francs l'hectolitre. Récolte 1923 : Vins rouges de 8 à 10°, de 73 à 85 francs ; de 10 à 12 , de 85 à 105 francs l'hectolitre ; ces prix s'entendent l'hecto nu pris à la cave du récoltant, tous frais en sus. Trois-six de vin à 86°, » à 800 francs ; trois-six de marc, à 86°, » francs.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 90 fr. à 96 fr. ; orges, 102 fr. à 104 fr. ; escourgeons, 86 fr. à 89 fr. ; mais, 90 fr. à 92 fr. 00 ; seigle, 79 fr. à 82 fr. ; sarrazin, 90 fr. 00 à 92 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; fèves, » fr. ; avoines, 64 fr. 00 à 70 fr 00. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 80 fr. 49. — Buenos-Ayres, 76 fr. 65. — Chicago, 74 fr. 54. — Sons, 47 fr. 00 à 60 fr.

Pommes de terre et légumes secs. — Saucisse rouge, de 80 à 90 fr. ; chair blanche, de 63 à » fr. ; jaune commune, de 70 à 80 francs ; Hollande de 100 à 130 francs.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 85 à 110 fr. ; paille d'avoine, de 60 à 95 fr. ; paille de seigle, 85 à 110 fr. ; foin, 125 à 170 fr. ; luzerne, 135 à 180 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 96 fr. » (Marseille) ; d'arachides blanc, 72 fr. 00 (Marseille) ; palmistes 61 fr. 00 ; de coprah, 78 fr. 50.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés ; Trois-six, Midi, à 86°, 750 à 800 fr. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 324 fr. 00 à 327 fr. 00.

Bétail (La Villette, le kgr, viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. » à 11 fr. 50. — Veaux, 3 fr. 00 à 10 fr. 80 — Moutons, 6 fr. 00 à 17 fr. 00. — Porcs, 6 fr. 00 à 9 fr. 50.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kainite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 43 l'unité départ mines ; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 54 l'unité ; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 0,90 l'unité. — *Engrais azotés :* La Nitragine fixant l'azote, dose pour un hectare, 50 fr. — Nitrate de soude 15/16 0/0 d'azote de 12 liv. 15 à 13 liv. 2/6. — Nitrate de chaux, (13 0/0 d'azote), 108 fr. les 100 kg. — Nitrate de potasse (13 0/0 d'azote), 190 fr. à 200 fr les 100 kgr. ; sulfate d'ammoniaque (20/21), 125 à 130 fr. ; — *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 20 fr. 25 à 23 fr. 75 les 100 kgr., suivant richesse et lieu d'expédition ; superphosphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), 38 fr. — Cyanamide « Ensac » granulé 15/16 0/0 d'azote, 82 fr. 50. — Cyanamide S. P. A. granulée 20/21 0/0 d'azote, 115 francs.

Sulfate de cuivre (24,9 0/0), de 200 à 215 fr. les 100 kil. sur wagon-usine — **Sulfate de fer cristallisé** (24,9 0/0). 26 fr. 00, départ usine. — **Soufre**, sublimé en sac, 95 fr. 00. — **Chaux**, 19 fr. 00.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Dattes de 200 à 300 fr. les 100 kilos. — Mandarines d'Algérie : 220 à 300 fr. les 100 kg. — Oranges Algérie : 120 à 180 fr. les 100 kgr. — Pommes choix : 250 à 600 fr. — Poires choix, 400 à 1.200 fr. — Citrons d'Italie : 12 à 32 fr. le 100. — Bananes : 60 à 120 fr. 50. — Ail : 250 à 400 fr. — Champignons : 1.000 à 1.250 fr. — Endives françaises, de 150 à 350 fr. — Pois verts Algérie : de 250 à 820 fr. — Artichauts Algérie : de 50 à 120 fr. le 100. — Choux-fleurs : de 100 à 200 fr. le 100. — Tomates d'Algérie : de 460 à 550 fr. — Asperges : de 10 à 50 francs les 100 kilos.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE
du dimanche 23 au samedi 29 Mars 1924.

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	14 »	8 »	11 »	0.2	... 23....	24 »	11 »	17. 5	»
Lundi.....	16 »	10 »	13 »	4	....24....	21 »	7 »	14 »	»
Mardi.....	16 »	11 »	13. 5	11	....25....	23 »	11 »	17 »	18
Mercredi..	15 »	9 »	12 »	9	....26....	20 »	11 »	15. 5	20
Jeudi.....	17 »	7 »	12 »	»	....27....	18 »	8 »	13 »	16
Vendredi..	13 »	6 »	10. 5	2	....28....	18 »	7 »	12. 5	2.2
Samedi....	11 »	5 »	8 »	»	... 29....	18 »	7 »	12. 5	0.2
	STRASBOURG					CAP CORSE			
Dimanche.	16 »	0 »	8 »	»	....23....	14 »	3 »	8. 5	»
Lundi.....	17 »	8 »	12. 5	1	....24....	15 »	10 »	12. 5	6
Mardi.....	15 »	9 »	12 »	3	....25....	16 »	11 »	13. 5	»
Mercredi..	14 »	7 »	10. 5	3	....26....	15 »	11 »	13 »	6
Jeudi.....	18 »	4 »	11 »	»	....27....	15 »	11 »	13 »	»
Vendredi..	21 »	8 »	14. 5	»	....28....	16 »	10 »	13 »	»
Samedi....	16 »	7 »	11. 5	1	....29....	15 »	11 »	13 »	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	18 »	6 »	12 »	»	... 23....	20 »	12 »	16 »	3
Lundi.....	13 »	7 »	10 »	9	....24....	14 »	8 »	11 »	2
Mardi.....	18 »	11 »	14. 5	2.3	....25....	21 »	12 »	16. 5	12
Mercredi..	16 »	11 »	13. 5	4.6	... 26....	19 »	10 »	14. 5	7
Jeudi.....	19 »	7 »	13 »	»	....27....	14 »	10 »	12 »	»
Vendredi..	17 »	9 »	13 »	»	....28....	17 »	8 »	12. 5	2
Samedi....	16 »	8 »	12 »	»	....29....	15 »	7 »	11 »	»
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche.	18 »	8 »	13 »	»	....23....	16 »	11 »	13. 5	3
Lundi.....	16 »	7 »	11. 5	»	....24....	15 »	10 »	12. 5	2
Mardi.....	19 »	11 »	15 »	»	... 25....	14 »	10 »	12 »	23
Mercredi..	18 »	8 »	13 »	5	....26....	13 »	11 »	12 »	9
Jeudi.....	19 »	11 »	15 »	8	... 27....	13 »	10 »	12. 5	2
Vendredi..	13 »	9 »	11 »	14	....28....	15 »	9 »	12 »	»
Samedi....	19 »	9 »	14 »	0.5	....29....	14 »	7 »	10. 5	3

Le Gérant : P. Neveu.

Paris. — Soc. Gle d'Imp. et d'Édit., 17, rue Cassette.